

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ КМТТ  
И.В. Гоголь  
« 28 » 05 2021 г.



«Согласовано»  
Зам. директора по УПР  
Ю.А. Юшкова  
« 28 » 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента»**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
протокол № 10 от « 27 » 05 2021 г  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Зайцева

2021 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

43.00.00 Сервиз и туризм

Организация –разработчик: ГБПОУ КМТТ

Разработчики:

Юшкова Ю. А. - зам. директора по УПР

Лысенко Е.Н. - методист

Игнатова Е.А. - мастер производственного обучения

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Фаустова Е.И. - мастер производственного обучения

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 5 от 28 мая 2021 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Комаричский механико-технологический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>37</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>40</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>45</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, в части освоения основного вида деятельности (ВД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

## 1.2. Цели и задачи практики

Учебная практика направлена на углубление первоначального практического опыта студентов, развитие общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, обеспечивающей практико-ориентированную подготовку студентов и реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика проводится **рассредоточенно** в процессе освоения междисциплинарного курса обучения в 6 семестре и базируется на комплексе знаний, полученных во время изучения междисциплинарных курсов МДК 03.01 «Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

МДК.03.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Целью производственной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по освоению профессионального модуля.

Задачи:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а также технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- определение качества сырья, полуфабрикатов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

Программа учебной практики разрабатывается учебным заведением.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

### **1.3. Условия организации практики**

#### **Требования к условиям проведения учебной практики**

Учебная практика реализуется на базе учебного кулинарно-кондитерского цеха техникума.

Материально-техническое обеспечение учебной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

#### **Общие требования к организации и проведения учебной практики**

Учебная практика проводится **рассредоточено в процессе** освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к учебной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарным курсам МДК 03.01, МДК 03.02.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

#### **Информационное обеспечение организации и проведения практики**

Общие нормативно-правовые документы: Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Название раздела</b>		
	<b>Действия (дескрипторы)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 3.1	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно - техническую документацию, соблюдать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	ними; - организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе, система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - <i>нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i> ; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	и - требования к
	- подготовка рабочего места для	- выбирать, подготавливать материалы, посуду,	



Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад ассортимент	- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов,

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценка плюсов и минусов полученного результата, своего</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действий;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	плана и его реализации; - предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана		
ОК 02	- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	- определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- участие в деловом общении для эффективного	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с	- психология коллектива; - психология

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами	личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональной деятельности	деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного	- основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 3.2-3.6	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	- приготовление холодных соусов и	- выбирать, применять, комбинировать методы	- ассортимент отдельных

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	заправок	<p>приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок;</li> <li>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять степень готовности соусов</li> </ul>	<p>компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
	- хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	- техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; - способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов; - правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток
ПК 3.3 ОК 01-07, 09,10	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ;



Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>хранение в процессе приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
	<p>- приготовление салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок,</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных салатов, правила</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			заполнения этикеток
	<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>- принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>- принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>- составлять отчет по платежам;</p> <p>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;</p> <p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>- ассортимент и цены на салаты разнообразного ассортимента, на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>- правила общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 3.4. ОК 01-07, 09,10	<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ;</p> <p>- критерии оценки качества основных</p>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
	<p>- приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- хранить бутерброды,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи,</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки	температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи рассчитывать	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; - безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 3.5. ОК 01-07, 09,10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>- вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul>	<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных</li> </ul>



Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			особенностей
- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных</p>	

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 3.6. ОК 01-07, 09,10	<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости ;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
	<p>- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>питания, их вида и кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul>	<p>дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			особенностей
- хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры,</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных</p>	

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем;	- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия, определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана</li> </ul>

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>разработка детального плана действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации;</li> <li>- предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<p>последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>для решения задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты;</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> </ul>
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности);</li> <li>- применение современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные</li> </ul>



Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	- определение траектории профессионального развития и самообразования		траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	- сохранение и укрепление здоровья посредством	- использовать физкультурно-оздоровительную	- роль физической культуры в общекультурном,

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения

Коды формируемых компетенций	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			текстов профессиональной направленности
ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- составлять бизнес план;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определение источников финансирования;</li> <li>- применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>

### 1.3. Количество часов на учебную практику – 108

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала учебной практики	Объем часов на тему и под тему	Уровень усвоения	Коды компетенций
1	2	4	5	6
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих овощей, рыбы, мяса</li> <li>3. Приготовление полуфабрикатов, для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> <li>4. Хранение сырья.</li> </ol>	6	3	ПК3.1. ОК 1 - 11
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</li> <li>2. Приготовление заправок для салата (сметанные заправки с зеленью, заправки с растительным маслом и приправами)</li> </ol>	6  6	3	ПК3.2 ОК 1 - 11

	3. Приготовление овощных маринадов	6		
<b>Тема 3. Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</b>	1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к салатам нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, правила подбора заправок	6	3	ПК 3.3 ОК 1 - 11
	2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей, винегрета овощного в авторском исполнении	6		
	3. Приготовление салатов-коктейлей овощных; с гастрономическими продуктами	6		
<b>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</b>	1. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи	6	3	ПК 3.4 ОК 1 – 11
	2. Приготовление, оформление и отпуск фингер-фуда. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи	6		
	3. Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из овощей: икры кабачковой, грибной, помидоров, фаршированных. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи	6		
	4. Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из яиц, фаршированных. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи	6		
	5. Нарезка гастрономических продуктов, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	6		

<b>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы</b>	1. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом. Оформление тарелки	6	3	ПК 3.5 ОК 1 – 11
	2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы: рыбы заливной (порционными кусками). Подбор гарниров, соусов. Оформление тарелки	6		
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	6		
<b>Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы</b>	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса)	6	3	ПК 3.6 ОК 1 – 11
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы: птицы заливной, студня, рулетов и т.д., подбор гарниров, соусов. Оформление блюд	6		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>	3	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 – 11
<b>Всего часов</b>		<b>108</b>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики обучающихся реализуется в лаборатории техникума согласно учебного плана

#### Характеристика рабочих мест:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочее место обучающегося;

#### Оборудование учебной лаборатории:

Холодильник	«Атлант»
Холодильник -ветрина	«Polair»
Электрическая плита	ПЭСМ-4 ШБ
Плита индукционная	CONVITO (Q 1)
Пароконвектомат и подставка к нему	
Электрическая плита	ПЭСМ-4 ШБ
Жарочный шкаф	ШЖЭСМ -2
Электрическая мясорубка	
Электронные весы	
Механические весы	
Блендер много-функциональный	HB 6020KI-GS
Электромиксер	DELTA DL-5040
Стеллаж для посуды	
Производственные столы 13 шт.	-
Вытяжка	
Сифон для сливок 0,5л	
Миксер планетарный	Kitchenaid
Эл.форитюрница	ERCO HY-81
Электрочайник	
Слайсер	Convito HBS 220JS
Вакууматор	Hualian HVC-260/1a

**Инвентарь, посуда:** Гастроёмкости, дуршлаг, шумовки, терки, сотейники, ножи поварские, ложки, вилки, ложки соусные, формы для выпечки кондитерских изделий, противни, кондитерские листы, скалки, силиконовые формы для выпечки пирожных и кексов, разделочные доски, ведро для пищевых продуктов, тазы для замеса теста, мерный стакан, чайники, кондитерские мешки с насадками, гребенки, лопатки прямые и изогнутые, щипцы для рыбы, формы метал. круглые и квадратная с крышками для салатов и гарниров, венчики, сита для протирания продуктов и просеивания муки, кастрюли различной ёмкости, сковороды, тарелки суповые, тарелки порционные, тарелки закусочные, блюдо для заливного, чайный сервиз, креманки, фужеры, порционные горшочки, блюда для подачи горячего, высокие стаканы, овальные блюда нерж., сковорода-колотница, соусники, салатники, креманки, ложки столовые, вилки столовые, ложка гарнирная, нож сервировочный и т.д.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

### Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014– 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2015-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2015. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕСвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 186 с.

11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.-128с.

12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2015 - 432 с.



14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

**Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

### **Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания  
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.пф»...neryibnogo-vodnogo

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.11 Предпринимательская деятельность; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
ПК 3.1-3.6	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</li> </ul> <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих</li> </ul>		<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования);</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования.</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p><b>Раздел 2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			
<p>ПК 3.2- 3.6</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах;</li> <li>- правила составления заявки на склад;</li> <li>- ассортимент, рецептуры,</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ;</li> <li>- ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в</li> </ul>		



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> <li>производственного инвентаря, инструментов,</li> <li>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		
	<p><i>Умения</i></p> <p>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- определять степень готовности холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- доводить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>- владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подбирать гарниры, соусы;</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции;</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое</li> </ul>		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</li> </ul>		
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul>		
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- Методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61%правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия,</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>		
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;</li> <li>- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- определение этапов решения задачи;</li> <li>- определение потребности в информации;</li> <li>- осуществление эффективного поиска;</li> <li>- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- оценка рисков на каждом шагу;</li> <li>- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психология коллектива;</li> <li>- психология личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное</p>



Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<p>практике</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>наблюдение</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;</li> <li>- планирование профессиональной деятельность</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
		практике	Экспертное наблюдение
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</li> </ul>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

\* Требования представлены в методических указаниях по практическим / лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

